

# Den lomske, deilige duften

**MORTEN SCHAKENDA**  
FORLOT HOVEDSTADEN  
OG TILVÆRELSEN SOM  
MESTERKOKK TIL  
FORDEL FOR BRATTE  
FJELLSIDER, NATTARBEID  
OG **BRØDDEIGER.**

Tekst Lina Schøyen Foto Siv Nærø



«10. juli 2004 var første gang jeg fyrte i en slik ovn noensinne, og 13. juli åpnet vi.»

**D**AGSLYSET SIVER så vidt inn gjennom vinduene. Det er tidlig morgen i Lom, og i bakeriet lukter det brød og kaffe.

Prestfossen bruser utenfor de brunbeisede lokalene. Morten og de andre bakerne, Frode og Dominique, er ikke ferdige med nattens arbeid, de har igjen å bake dansk rugbrød og frukt- og nøttebrød. Dessuten skal de kjevle wienerbrød og croissanter. Men først skal de ha en pause og litt mat.

– Det har gått kjempebra, sier Morten (39) om de fire årene bakeriet i Lom har eksistert.

– Den største utfordringen har vært å kombinere dette med kjerring (Jeanette jobber som lærer på videregående) og unger (de har tre), og å ta bakeriet videre. Jeg må få

tid til å jobbe mer med kunder, og å drive videreutvikling, sier han, tar en slurk te og legger hodet på skrått mot taket. Vi sitter i den lille kafeen som hører til bakeriet.

– Hva er dette for slags DJ, brummer han om de latinske rytmene som siver ut av høytalerne.

– Er ikke det deg?

– Jeg nei? Jeg spiller bare jazz.

Klokka nærmer seg ni. Noen av bygdas skoleelever har vært innom og kjøpt boller, en lastebilsjåfør har forlenget fått kaffe, resten av staben er på plass, og dagens første ladning av påsmurte smørbrød ligger ferdige i disken.

– Hvorfor sluttet du som kokk og ble baker?

– Jeg ga meg som kokk for åtte år siden. Det var bonanza på den tiden, mye som ble lovet ble ikke holdt, sier Morten

litt vagt. Han bestemte seg for å ta seks måneder fri.

– Etter tre uker var det helt katastrofe, ler han.

– Jeg måtte ha noe å gjøre. Jeg hadde en kompis på Åpent Bakeri, Øivind Lofthus, og spurte om å få begynne som lærling. Jeg liker å lære ting helt fra bunnen av. Øivind var skeptisk til å ta meg inn, skulle jeg liksom gå fra kjøkken-sjefstillinger og kokkelandslaget til gulvet? Men han sa ja, og det er Øivind og Emanuell Range sin skyld at jeg er baker. Som kokk trodde jeg at jeg kunne bake, men det kunne jeg jo ikke.

– Hvorfor Lom?

– Det var tilfeldig. Jeg var her og holdt kurs på Fossheim sammen med Arne Brimi og Kristoffer Hovland, og da jeg var ferdig med min bolk gikk jeg meg en tur. Jeg kom over disse tomme bygningene ved fossen, gikk deretter innom næringssjefen i kommunen og spurte hvem som eide dem. Det var kommunen. «Kommer du opp med en god plan er bygningene dine», sa han. Og banken viste seg å være positive til å yte lån sånn at vi kunne pusse opp. Deretter gikk det slag i slag. «Alle» presset på for at vi skulle klare å åpne i løpet av sommeren, men det var så vidt vi rakk det. Vi hadde bestilt en vedfyrt ovn. 10. juli var første gang jeg fyrte i en slik ovn noensinne, og 13. juli 2004 åpnet vi. Hadde vi ikke fått med oss omsetningen i turistsesongen er det ikke sikkert vi hadde klart oss. Vi solgte for 25 000 den første dagen, og det var den dårligste dagen på seks uker.

Nå sitter Morten og teller atskillig mer penger etter en god dag. Hele sommeren er det kø fra før han åpner klokken ni til han stenger klokken sytten. Dessuten er dørene aldri låst.

– Det skal alltid være mulig å få seg en kaffe, sier Morten.

Og de varene som er ferdig bakt før 09.00 selger han gjerne før åpningstid – og vil noen ha brød, og det er igjen etter stengt tid, så selger han med glede dem også.

– Når noen vil kjøpe er det jo ikke vits i å la det gå til dyrefor, sier sunnmøringen Morten.

I løpet av dagen har han også brødsendinger til mange steder i landet, blant annet Trondheim, Ålesund, Bergen og Otta. Mye av det fristende brødet bakes med lokalt mel.

– Savner du å lage mat?

– Jeg lager jo mat på oppdrag, blant annet er jeg i Risør under Kammermusikkfesten. Og så lager jeg mat hjemme, i dag skal vi ha fjellørret, sier Morten, som begynte på jobb klokken 01.00, han skulle egentlig ha sovet litt om formiddagen (men det blir sjelden tid til det), og egentlig skal han legge seg med ungene senest når ni-nyhetene på tv begynner.

– Når gjestene begynner å irritere meg, da går jeg hjem og sover. Det er en regel. Ellers så synes jeg nesten det er blitt en trend at man ikke skal jobbe. Det som er viktig er fritid, venner og familie. Familie er viktig, men arbeid er også viktig. Det å arbeide er for meg noe positivt. Men den dagen jeg har tjent så mye penger at jeg ikke trenger å jobbe mer vil jeg studere religionshistorie, eller lære meg å blåse glass, det er jeg utrolig fascinert av.

Imens lager Morten Schakenda brød. Heldigvis.



«Det er tidlig morgen i Lom, og i bakeriet lukter det brød og kaffe.»



BYR PÅ BAKST: Det går i gjær bakst hele døgnet for Morten, Frode, Dominique og de andre bakerne i vakre Prestfossen i Lom.



GODT SALG: Siden åpningen i 2004 har scones og andre godsaker fra bakeriet i Lom gått som – ja, nettopp – varmt hvetebrød.



## Brød med **oliven**

### GRUNNDEIG

1 ½ kg hvetemel  
50 g siktet rugmel  
1 l vann  
Bland til en deig med hendene  
cirka 3 minutter.  
Dekk bollen og la den stå på minimum  
3 timer eller natten over.

15 g fersk gjær  
20 g salt  
150 g oliven uten stein

Alle ingrediensene unntatt oliven tilsettes i en eltebolle og eltes til smidig deig, ca 15 minutter, tilsett oliven og 2-3 ss hvetemel. Eltes ytterligere

2 minutter til olivenene er blandet inn i deigen. Tilsett 1 dl god olivenolje i en bolle i passe størrelse. Legg i deigen og vend den i oljen. Deigen er veldig bløt, dekkes med plast og settes lunt til heving, heves cirka 3 timer. Strekkes litt, og løftes 3 ganger hver halvtime. Slå ut på bakebord, deles i 3 like emner, trykkes lett ut på en stekeplate med bakepapir, strøs med litt godt salt. Trykk gjerne lett ned i noen oliven, etterheves cirka 45 minutter. Varm stekeovnen til 250 grader. Slå varmt vann i langpanne i bunnen av stekeovnen før du setter inn stekebrettet med brødene. Reduser varmen til 180 grader etter 5 minutter og stek cirka 35-40 minutter til. Legg brødet over på rist til avkjøling når det er ferdigstekt.



### MORTENS OPPSKRIFTER

Vi ba bakeren i Lom om seks oppskrifter. Han bedyrer at disse er enkle, kanskje bortsett fra surdeigsbrødet. Får du det ikke til er avtalen at du får en klump surdeig av Morten hvis du stikker innom og nevner magasinet Sans.

## Fristende **scones**

### SMØRBLANDING:

150 g sukker  
250 g smør (temperert)  
½ sitron (saften og gult skall)  
½ appelsin (saften og orange skall)  
Røres hvitt.

1 kg hvetemel  
50 g bakepulver  
Blandes.

Smørblanding og mel/bakepulver blandes. Du kan bruke maskin – men å gni blandingen mellom fingrene til smør og mel er finkornet gir en finere scone.

6 dl kefir (romtemperert)  
200 g rosiner (bløtlagt og avsilt)

Bland i melk. Du kan bruke maskin her også, men å blande med hendene gir en luftigere scone, ikke så kompakt. Tilsett rosiner helt på slutten.

Deles i runde boller på 650 gram, som igjen deles i 4. Settes på smurt brett, pensles med melk, stekes straks i forvarmet ovn ved 175 grader i cirka 20 minutter.

*Noe av hvetemelet kan erstattes med sammalt hvete og valnøtter hvis du ønsker en grovere scone.*



## Valnøttbrød

9 dl vann  
 1 kg hvetemel  
 50 g mellomgrovt, sammalt hvetemel,  
 50 g grovt, sammalt rugmel  
 50 g fint, sammalt rugmel  
 50 g sammalt spelt  
 50 g byggmel  
 15 g maltekstrakt eller sirup  
 20 g salt  
 15 g gjær  
 200 g grovhakkede valnøttkjerne

Alle ingredienser unntatt salt, gjær og valnøtter blandes i 2 minutter i eltemaskin, dekk til deigen og la stå i 30 minutter.

Tilsett salt og gjær, deigen eltes til smidig konsistens, cirka 15-20 minutter, tilsett valnøtter og la de elte med de 2 siste minuttene, dekk til eltebollen og sett deigen lunt i cirka 2 timer. Slå ned deigen på bakebordet.

Hev på ny 1 time. Slå ned deigen på ny og del i 2 emner, formes og legges over i 2 smurte former, strø over siktet hvetemel og la dem heve tildekket til dobbel størrelse.

Før steking, snitt oversiden med skarp kniv eller barberblad.

**Steking:** Varm stekeovnen til 250 grader. Slå kaldt vann i langpanne i bunnen av stekeovnen før du setter inn formene.

Skrus straks ned varmen til 200 grader (180 grader ved varmluft) og stek brødene cirka 40 minutter. Bank på dem, du skal da høre en hul lyd.

«Hadde vi ikke fått med oss omsetningen i turist-sesongen er det ikke sikkert at vi hadde klart oss.»

## Saftig surdeigsbrød

### SURDEIG

*Dag 1:*

120 g grovt, sammalt rugmel  
 2 dl vann

Bland godt, dekk til med plast og la stå i romtemperatur over natten.

*Dag 2:*

Bland samme mengde, 120 g sammalt rugmel og 2 dl vann i den fra dag 1, dekkes til og settes i romtemperatur over natten.

*Dag 3:*

Slå vekk halvparten av blandingen fra dag 1 og 2, rør inn nye 120 g sammalt rugmel og 2 dl vann, dekkes til og settes ute i romtemperatur.

*Dag 4:*

Slå av halvparten igjen og tilsett samme mengde mel og vann som de tidligere dagene, dekk til og la stå natten over.

Nå skal du ha en basis-surdeig til å gå videre med i bakeprosessen. Den skal ha nærmest eggedosis-konsistens, ustivnet og litt luftig.

3,5 kg hvetemel

2l vann.

1l surdeig

50 gr salt.

Alle ingredienser unntatt salt blandes i 2 minutter med eltemaskin, dekk til deigen og la stå i 30 minutter.

Tilsett salt og deigen eltes til smidig konsistens, cirka 15-20 minutter, dekk til eltebollen og sett deigen lunt i cirka 4 timer.

Legg deigen på melet bakebord og del i 2 emner. Formes til brød og legges på smurt og melet bakeplate. Hev på ny i 2 timer.

Før steking, snitt oversiden med skarp kniv eller barberblad.

**Steking:** Varm stekeovnen til 250 grader. Slå kaldt vann i langpanne i bunnen av stekeovnen før du setter inn formene. Skru straks ned varmen til 200 grader (180 grader ved varmluft) og stek brødene cirka 40-45 minutter. Bank på dem, du skal da høre en hul lyd.





«Dessuten er dørene aldri låst. – Det skal alltid være mulig å få seg en kaffe.»



## Hveteboller/**Kanelnurrer**

### GRUNNDEIG

(cirka 14-15 store boller)

1 kg hvetemel  
½ liter h-melk  
300 g sukker  
30 g salt  
20 g kardemomme  
2 store egg  
100 g gjær

### 300 g smør i terninger

Alle ingrediensene unntatt smør tilsettes i en eltebolle, kjøres 15 minutter på sakte fart til deigen slipper eltebollen. Smør tilsettes og deigen eltes til den slipper kantene på bollen, cirka 15 minutter, og alt smør er eltet godt inn i deigen.

### KANELSNURRER

1 grunndeig  
125 g mykt smør  
125 g sukker  
2 ss malt kanel

Strø mel på bakebordet, rull deigen ut med en kjevle til et rektangel på cirka 40 cm dybde og 50 cm bredde, smør smøret ut på deigen og strø sukker og kanel jevnt utover, gni med hånden slik at sukker, smør og kanel er godt blandet. Brett 1/3 av deigen inn mot midten slik at kun 1/3 av den smurte deigen er igjen, brett den siste delen over den delen som er dobbel. Du skal nå ha 3 lag. Rull med en kjevle slik at du har en leiv på cirka 30 cm dybde og 50 cm bredde. Del opp leiven i 14 strimler. Hver strimmel knytes sammen til en knute. Settes på brett med bakepapir, dekkes med plast og heves i cirka 1 time, pensles med pisket egg og strøes med sukker. Stekes ved 175 grader i ca 20 minutter.

